

SECONDI PIATTI

Gulasch zuppa tradizionale ungherese

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Ungheria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COTTURA: **150 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI:

facile



Il Gulash, ricetta famosissima, sia nella versione zuppa che in versione spezzatino. Questa è la versione ungherese.

INGREDIENTI

POLPA DI MANZO (bocconcini) - 600 gr

PAPRICA 1 cucchiaio da tavola

PEPERONI ROSSI 2

PATATE 400 gr

STRUTTO 50 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 300 gr

SEMI DI CUMINO ½ cucchiaini da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da tavola

POMODORI 1

FOGLIE DI SEDANO 50 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 In una casseruola soffriggete nello strutto la cipolla tritata finemente.

Lontano dalla fiamma aggiungete il cumino e la paprika, lasciate insaporire per alcuni minuti a fiamma vivace, poi aggiungete i bocconcini, lo spicchio d'aglio schiacciato e salate in giusta dose.

Lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce girando di tanto in tanto.

A metà cottura della carne aggiungete le carote tagliate a dadini, le foglie di sedano, il prezzemolo e i peperoni tagliati a listarelle, aggiungete qualche mestolo d'acqua bollente fino a ricoprire la carne con tutti i suoi ingredienti.

Lasciate cuocere per un'altra ora a fiamma dolce, girando di tanto in tanto e se serve aggiungete altra acqua bollente, affinché la carne sia sempre coperta durante la cottura.

A 10 minuti dalla cottura della carne, aggiungete le patate tagliate a dadini, lasciate cuocere fino a completa cottura di tutti gli ingredienti, insaporendo di sale, se serve.

Servite il gulasch a zuppa ben caldo.